

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Alimentación

Especialidad:
Servicios de alimentación colectiva

Módulo

**ELABORACIÓN DE ENTRADAS FRÍAS Y
CALIENTES**

Horas sugeridas para desarrollar las actividades orientadas a conseguir los aprendizajes esperados y evaluar su logro:

240 horas



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACION

Introducción

Este módulo está orientado a la adquisición de aprendizajes que alumnos y alumnas deben poseer para la elaboración de entradas frías y calientes según los métodos de la cocina clásica.

El desarrollo de este módulo es obligatorio para la especialidad, ya que los estudiantes deben tener habilidades y destrezas que permitan la elaboración de dichos platos, asegurando su calidad y presentación. Además, deben ser capaces de verificar las condiciones de cada equipo y herramientas, aplicando las normas de higiene y prevención de riesgo que aseguren un adecuado desarrollo del proceso de elaboración. Requiere para su desarrollo de 240 horas.

A través del desarrollo del módulo los alumnos y alumnas:

- Seleccionan los alimentos que se van a utilizar según los estándares de producción.
- Elaboran entradas frías y calientes, aplicando fórmulas (receta estándar).
- Identifican y aplican técnicas adecuadas de manipulación para cada tipo de producto.

El presente módulo brinda una excelente oportunidad para reforzar lo aprendido en los siguientes sectores de la Formación General:

- **Matemática:**

Procedimientos estandarizables y resolución de problemas.

- **Biología:**

Salud humana, nutrición, alimentos y contaminación.

- **Química:**

PH, química orgánica en la producción y almacenamiento de los alimentos; aditivos alimentarios; sustancias tóxicas en los alimentos.

- **Física:**

Influencia de la temperatura en las reacciones de los alimentos; uso del termómetro.

- **Educación Artística:**

Sensibilidad estética, capacidades expresivas y creativas.

Posibilita estimular y aplicar los Objetivos Transversales de ejecución de trabajos con planificación y control de calidad; cuidado de la salud y aplicar normas de prevención de riesgo para resguardar la vida propia y la ajena.

Orientaciones metodológicas

Hoy en día, existe a disposición de los consumidores gran variedad de alimentos dietéticos, productos naturales y preelaborados. La comida rápida, el servicio de comida a domicilio y el autoservicio son parte del paisaje ciudadano. La empresa de servicios gastronómicos y los establecimientos de alimentación han debido readecuarse para poder enfrentar dichos cambios.

Estos cambios en los hábitos alimenticios plantean un desafío importante a los establecimientos educacionales que forman a los profesionales de la empresa de servicios gastronómicos, ya que deben habilitarlos para adaptarse a las necesidades de un mercado laboral en transformación.

El presente módulo es eminentemente práctico. En él, los alumnos y alumnas deben elaborar los platos que componen las entradas frías y calientes. El proceso de construcción se realiza en forma gradual, partiendo por las técnicas básicas culinarias para llegar a la elaboración de los platos específicos.

Se debe enfatizar la presentación y decoración de platos, ya que constituye un aspecto especializado e importante de los servicios de alimentación. Puede servir para el logro de este aspecto la observación de revistas especializadas, videos y películas.

Se recomienda trabajar divididos en grupos. Las preparaciones a elaborar deben ser iguales para todos. Al término de cada sesión se recomienda hacer una evaluación objetiva, siguiendo una pauta de trabajo para permitir a los estudiantes contrastar las diversas etapas del trabajo realizado.

Además, se sugiere:

- Invitar a un chef de la especialidad a dar charlas y hacer demostraciones.
- Realizar visitas a empresas de servicios gastronómicos.
- Realizar visitas a ferias y eventos, ya que permite tener una visión global de las características de la industria.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Aplica las normas y condiciones sanitarias de producción y servicios de alimentos.

- Maneja las normas sanitarias legales vigentes en la presentación personal, las instalaciones, locales, equipos, elaboración y presentación de los productos gastronómicos.
- Utiliza los productos y útiles de aseo, siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricantes y el establecimiento.
- Respeto las normas de señalización y mantiene expeditas las vías de circulación.

Solicita materias primas e insumos a bodega de acuerdo a las instrucciones dadas por el chef, a través de los documentos pertinentes y métodos establecidos por la empresa.

- Toma inventario físico de las materias primas e insumos de las áreas de producción.
- Coteja con los niveles de existencia asignados por la empresa.
- Calcula las necesidades y productos derivados de los pronósticos de venta y eventos contratados, especificando los niveles de calidad.
- Utiliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de insumos a los departamentos que procedan.
- Ejecuta las operaciones de regeneración (lavado, sanitizado y otros), que precisen los insumos para su posterior utilización en la elaboración culinaria.

Selecciona adecuadamente equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

- Ordena y utiliza los útiles, herramientas, equipos y maquinarias de acuerdo a sus funciones, los riesgos asociados a su manipulación y a los productos pertinentes.
- Aplica las normas básicas de mantenimiento preventivo y en caso de fallas comunica al departamento pertinente.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Prepara vegetales, productos del mar, vacunos, bovinos, caprinos, aves y piezas de cazas, para su utilización en crudo o para la cocción en la elaboración de distintos platos.

- Identifica y separa los alimentos que presentan alteraciones y/o contaminaciones (químicas, físicas y bacterianas) a utilizar en la producción.
- Selecciona los diferentes insumos de acuerdo a los requerimientos de la producción.
- Realiza las operaciones preliminares de los insumos, aplicando las técnicas básicas de manipulación y utilizando las fichas de rendimientos.
- Corta insumos en diferentes formas, teniendo en cuenta su utilización, aplicando métodos tradicionales y equipamientos manuales y/o eléctricos.
- Limpia, filetea y porciona carnes y pescados de acuerdo a sus características y a los estándares establecidos.
- Limpia y porciona piezas pequeñas como aves, conejos y liebres.
- Clasifica y limpia diferentes músculos de animales mayores como corderos, cerdos, vacunos.
- Porciona las carnes para ser utilizadas en las diferentes preparaciones, respetando los estándares establecidos.
- Selecciona el producto procesado, clasificándolo en producto neto, merma y pérdida.
- Mantiene y almacena los insumos procesados, en cada una de las etapas, siguiendo los procedimientos establecidos, en los recipientes, equipos y temperaturas adecuadas.
- Ejecuta las tareas de limpieza del equipo, maquinaria y lugar de trabajo durante la producción, dejándolos en óptimas condiciones de higiene para la continuidad del proceso.
- Aplica normas de control de calidad establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, para obtener un producto de acuerdo con el nivel de calidad pre-determinado.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Elabora fondos, agentes espesantes, estructuradores de sabor y aroma de base para ser utilizados durante el proceso productivo, aplicando las técnicas de la cocina internacional.

- Selecciona útiles, herramientas y equipos necesarios para la realización de las preparaciones básicas.
- Prepara fondos, agentes espesantes y estructuradores de sabor y aroma en el orden y tiempos establecidos, aplicando las normativas de higiene vigente, de acuerdo al menú y a la oferta gastronómica.
- Prepara salsas frías y calientes de acompañamiento según la ficha técnica, aplicando las normas de higiene y prevención de riesgo.
- Aplica medidas correctivas en el proceso de elaboración del producto, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones que le aseguren los niveles de calidad establecidos.
- Almacena o mantiene los productos, utilizando los métodos y lugares apropiados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las elaboraciones culinarias básicas, y a las características que se derivan de su propia naturaleza.

Envasa, conserva y almacena alimentos en crudo y elaborados para que resulten aptos para su posterior utilización.

- Selecciona los productos para su conservación en frío o congelado, aplicando métodos tradicionales y/o nuevas tecnologías como al vacío y ultracongelado .
- Envasa los productos, utilizando contenedores y envoltorios adecuados, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Maneja y mantiene los productos a la temperatura ideal de conservación de cada uno de ellos, operando los medios de control del equipamiento.
- Mantiene en orden y en perfectas condiciones de higiene los equipos de conservación.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Prepara y sirve diferentes tipos de entradas frías y calientes, de acuerdo a los distintos tipos de menú, carta y servicio, aplicando las técnicas de la cocina internacional que le aseguren el nivel de calidad esperado.

- Solicita a bodega el abastecimiento de materias primas específicas de acuerdo al menú, carta o servicios, utilizando los documentos pertinentes y métodos establecidos por la empresa.
- Selecciona materias primas, insumos, herramientas y equipos de trabajo según el producto a elaborar, acatando las normas de higiene y prevención de riesgo vigentes.
- Aplica correctamente las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos, que permiten elaborar entradas frías y calientes, acatando las normas de higiene y prevención de riesgo vigente.
- Utiliza los métodos de cocción adecuados para cada preparación culinaria, de acuerdo a las normas del establecimiento.
- Ejecuta las operaciones necesarias en el montaje y servicio de las entradas frías y calientes, con una adecuada manipulación higiénica y sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos, de acuerdo a las normas de uso o instrucciones recibidas.
- Aplica posibles medidas correctivas en función de resultados en cada una de las operaciones para lograr los niveles de calidad establecidos.
- Mantiene los productos obtenidos en los equipos a temperaturas adecuadas, ya sea en el área de producción o de servicios.

Presenta y decora platos de entradas frías y calientes, de acuerdo a las normas de gastronomía internacional y al estilo del establecimiento.

- Selecciona el montaje y la decoración de acuerdo a las normas gastronómicas vigentes y al plato principal.
- Monta las entradas frías y calientes, respetando los puntos clave de combinación de colores, texturas, temperaturas e higiene preestablecidos.
- Ejecuta las operaciones de decoración de forma que se obtenga un producto terminado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Elabora entradas frías y calientes utilizando productos pre elaborados, en restaurantes y establecimientos de alimentación colectiva.

- Prepara entradas frías y calientes, utilizando los productos preelaborados, aplicando métodos y técnicas proporcionados por el fabricante o chef.
- Selecciona el montaje y decoración de entradas, de acuerdo a las normas gastronómicas vigentes y a las sugerencias del fabricante.
- Aplica las normas de higiene y prevención de riesgo en todas y cada una de las operaciones gastronómicas que le permitan lograr los niveles de calidad exigidos por el establecimiento y los fabricantes.

Contenidos

- **La higiene en los alimentos.**
- **Prevención de riesgos.**
- **Primeros auxilios.**
- **Técnicas y tipos de corte.**
- **Los métodos de cocción:**
 - Calor seco.
 - Calor húmedo.
 - Calor mixto.
- **Ayuda de cocina:**
 - Estructuradores de sabor y aroma.
 - Agentes espesantes.
 - Refinadores.
- **Salsas:**
 - Frías.
 - Calientes.
- **Entradas frías:**
 - Ensaladas simples.
 - Ensaladas mixtas.
 - Ensaladas compuestas.
- **Entradas calientes:**
 - Flambeados.
 - Gratinados.
 - Frituras.
 - Salteados.

- **Sopas:**
 - Claras.
 - Ligadas.
 - Especiales e internacionales.
- **Presentación: seleccionado de los alimentos por:**
 - Colores.
 - Formas.
 - Texturas.

Bibliografía

- AMENÁBAR, LAURA. (1998). Guisos de verduras, cereales y legumbres, Editorial Zig-Zag, Chile, 5ª Edición (*).
- ARISTÍA, L Y LIRA, P. (1996). Cocinemos, no nos compliquemos, Editorial Universitaria, Chile, 1ª Edición (*).
- DE FLORES, GRACIELA M. (1997). Arte culinario bases y procedimientos, Limusa, México.
- EUGEN PAULI, Technologie culinaire, 2 Éme Édition Entièrement Révisée En 1986 Basée Sur La 10éme Edition Du "Lehrbuch Der Küche", Copyright By E. Pauli Aarau Representé Par Philip Pauli, Isbn 3-858980129, Union Helvetia, Lucerne, Suiza.
- LA NOUVELLE CUISINE. (1989). By Falken - Verlag Gmbh 6272, Niedern - Hausen/ Ts., West Germany.
- LAROUSSE, GASTRONOMIQUE. (1990). Dépôt Légal Mars 84 - N° De Sérié Éditeur 15766 Imprimé En France - 506.301, E. September.
- PELLAPRAT. (1986). El arte culinario moderno, Biblos, Balear, S.A. San Joaquín, 25 Palmas de Mallorca, Baleares - España.
- STACHOWIAK, IVETTE. (1996). El arte de la decoración en la comida, Ediciones Hyma, España, 1ª Edición (*).
- TRAVAUX . (1984). Practiques de cuisine, Fiches Techniques de Fabrication, Édition B.P.I., 5 Rue Duc- 75018 París.

(*) Biblioteca Programa Mece Media.